vinetur

Hermanos Sanz los “Roca Brothers” de Castilla y León

Los Sanz disfrutan desde el año 2005 de su proyecto propio, un proyecto donde cada hermano ha encontrado su sitio

jueves 18 de enero de 2018

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



De izquierda a derecha, Marc, Richard y Alejandra Sanz

Los "Roca Brothers". Mi estimado y querido amigo Karim Isphatani, los llama así. Si hay alguien en la zona de Rueda que busca la perfección en los vinos, son ellos, los hermanos Sanz.

Quienes han "mamado" y han pisado cada rincón de la zona. Ya desde muy chicos, en la bodega de su padre Antonio Sanz, un gran señor, a parte enólogo, que dedicó una vida entera de trabajo creando vinos. Esto les ha dotado de innumerables conocimientos sobre el arte de procesar el zumo de la uva, para obtener ese líquido tan amable y mágico, que llamamos vino y que hace disfrutar a nuestros sentidos por sus propiedades organolépticas.

Los hermanos Sanz, disfrutan desde el año 2005 de su proyecto propio, MENADE. Un proyecto donde cada hermano ha encontrado su sitio. Alejandra Sanz, la pequeña de la casa, es la responsable de exportación y comunicación de la bodega. Licenciada en Periodismo, Alejandra siempre ha mostrado atención por el vino y los viajes.

Marc Sanz, el mayor de los hermanos es el jefe de la viticultura, un joven mozo, que ama el campo, lo siente y lo ve como algo suyo. Se encarga de gestionar todos los viñedos de MENADE, la última de sus fuertes apuestas y logros ha sido la reconversión de todo el viñedo a lo ecológico. Fueron los pioneros en la zona. Cuando nadie los entendía, ellos lo veían bien claro. Hacer vinos que sean un reflejo fiel de la tierra y cuidar los viñedos desde el primer día.

Richard Sanz, es segundo en años, padre de 3 criaturas, es el enólogo de la bodega. Un alma libre que habla a través de sus vinos. Durante muchos años asesoró a bodegueros de la zona, elaboró vinos para su padre y luego decidió dedicarse a su proyecto 100%. "No se trata de hacer un vino mejor o parecido al que se haga en otros lugares, se trata de hacerlo diferente, y que esa diferencia sea fiel imagen de su origen" afirma. Según mi entender, Richard quiere meter el paisaje en una botella.



Actualmente, la superficie de viñedos de MENADE consta de 260 has (100 has de futuras plantaciones y 160 en producción). Las más antiguas (que se corresponden con 30 has) son pre-filoxéricas y están plantadas en vaso. Las restantes 130, comprenden edades entre los 18 y 30 años.

Richard Sanz y sus hermanos entienden que en la zona el Verdejo es la uva reina y se asienta sobre tres pilares: un suelo vivo, con multitud de microorganismos, un entorno amueblado con mucha vegetación, un refugio de una gran biodiversidad, y, por último, la capacidad de innovar y creer en la agricultura tradicional. Pero también innovar y ver hasta dónde llega el potencial de la zona, Richard se atreve con otras variedades, como el Godello, el Sauvignon Blanc y elaboraciones "en rama" o sistemas parecidos a los vinos generosos, utilizando el sistema de solera y criaderas. Ya que el único propósito es hacer el mejor vino, indiferente de la variedad. Porque hay muchas variedades que se adaptan muy bien al clima y a los suelos. Me decía el mediano de los hermanos Sanz, "El vino del futuro no se ha de inventar, es simplemente volver al pasado."

Por último, está la cuestión de viajar con el paladar y conocer nuevos lugares es una experiencia fascinante que marca la vida de quien emprende el camino. Hacer turismo del vino, está de moda cada vez más en España. Esta actividad no es un arte esquivo, pues que está al alcance de cualquier persona que desee experimentar su pasión por el vino junto con la gastronomía y la inquietud de convertirse un autóctono en cada zona que vayas.



En Menade ofrecen también este tipo de actividades, además podrás conocer cómo trabajan en el viñedo y visitar las modernas instalaciones de la bodega en Rueda, que incluyen cata en la terraza con unas preciosas vistas, también es posible visitar la bodega subterránea en La Seca, donde todo empezó. Allí se podrán ver las galerías de la antigua bodega, que data del S. XIX, albergan las barricas en las que envejece La Misión (Viñas Viejas de Verdejo), el dormitorio de botellas y la primera prensa mecánica de la zona.

También si vais con niños, organizan actividades para todos. Se podrá degustar el aceite de oliva, elaborado de olivos de la misma finca, un queso de oveja que es perfecto para comerlo con los vinos y un aguardiente elaborado con los orujos de su viña centenaria.